



VT 1/6 P Kosz do makaronierek Red Fox

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00027362

Cechy produktu

Wymiary (mm): 145x160x215

Waga (kg): 0,8

Kod producenta: VT 1/6 P

``html

Optymalizacja procesu gotowania makaronu – niezbędne akcesorium dla profesjonalnej kuchni

Efektywne zarządzanie czasem i przestrzenią w gastronomii to klucz do sukcesu. Każdy element wyposażenia, nawet pozornie niewielki, wpływa na płynność pracy i jakość finalnego produktu. Precyzyjne przygotowanie makaronu, uwzględniające czas gotowania i zachowanie al dente, jest nie mniej ważne niż dobór najwyższej jakości składników. Właśnie dlatego zaprojektowano innowacyjne rozwiązanie, które usprawnia ten proces i podnosi jego efektywność.

Doskonała ergonomia i funkcjonalność – kosz do makaronierek

Ten starannie zaprojektowany kosz, oznaczony kodem producenta VT 1/6 P, stanowi idealne uzupełnienie profesjonalnych makaronierek. Jego niewielkie, ale optymalne wymiary (145x160x215 mm) pozwalają na swobodne umieszczenie go w większości urządzeń tego typu, bez ograniczenia ich funkcjonalności. Lekka konstrukcja (waga jedynie 0,8 kg) ułatwia obsługę i minimalizuje ryzyko zmęczenia personelu, co jest szczególnie istotne w trakcie intensywnej pracy w godzinach szczytu.

Konstrukcja kosza została przemyślana pod kątem zapewnienia maksymalnej wygody i bezpieczeństwa. Materiały użyte do jego produkcji są odporne na wysokie temperatury i wilgoć, co gwarantuje długotrwałą eksploatację, nawet w wymagających warunkach profesjonalnej kuchni. Gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie i zapobiegają gromadzeniu się resztek pożywienia.

Znaczenie wyboru odpowiedniego kosza do makaronierek

Dobór właściwego kosza do makaroniarek ma istotny wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Nieprawidłowo dobrany kosz może prowadzić do nierównomiernego gotowania makaronu, a w konsekwencji do jego sklejenia lub zbytniego rozgotowania. Nasza propozycja eliminuje te problemy, gwarantując idealne rezultaty za każdym razem.

Kluczowe zalety produktu VT 1/6 P:

- Kompaktowe wymiary: 145x160x215 mm – idealne dopasowanie do większości makaroniarek.
- Niska waga: 0,8 kg – łatwość obsługi i minimalne obciążenie.
- Wysoka odporność na temperaturę i wilgoć – długotrwała eksploatacja w trudnych warunkach.
- Prosta konstrukcja i gładkie powierzchnie – łatwe czyszczenie i konserwacja.
- Optymalizacja procesu gotowania – równomierne gotowanie makaronu i zachowanie al dente.
- Kod producenta: VT 1/6 P – łatwa identyfikacja i zamówienie części zamiennych.

Inwestycja w kosz VT 1/6 P to inwestycja w efektywność, jakość i komfort pracy w Twojej kuchni. Zoptymalizuj proces przygotowywania makaronu i podnieś standardy swojej gastronomii.

...